

الشاي المغربي



نورة طاع الله

الانشاء المفريقي

نورة طاع الله

نوع العمل : كتاب أطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : ياسمين سعيد

تعبئة وتنسيق : أسماء رضا

هذا العمل تم تحت اشراف فريق

كيان اللا رواية للنشر الالكتروني

لينك الجروب

جروب اللا رواية

لينك البيدج

اللا رواية للنشر الالكتروني

إن تم تحميل هذا العمل من موقع آخر أو مكان آخر فيعد إنتهاكا لحقوقنا وسرقة أعمالنا وسرقة
حق المؤلف

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي المغربي؟

الشاي المغربي هو واحد من أشهر أنواع الشاي في العالم العربي، ويسمى أحياناً "الأتاي". يشتهر بطعمه المنعش ورائحته الجميلة، خاصة لأنه يُحضّر غالباً بالنعناع الطازج والشاي الأخضر والسكر. ويُعد جزءاً مهماً من الثقافة في المغرب، حيث يُقدّم للضيوف والعائلة في كثير من الأوقات.

الشاي المغربي هو مشروب دافئ يُصنع عادة من:

الشاي الأخضر

أوراق النعناع الطازجة

السكرالماء الساخن

ويمتاز بأنه يُسكب من ارتفاع داخل
الكأس، مما يُكوّن رغوة خفيفة جميلة
فوق الشاي.

يحبّه الناس لأنه:

دافئ ومريح

رائحته جميلة بسبب النعناع

يُشرب أثناء الجلسات العائلية

يساعد على الشعور بالاسترخاء

يُقدّم مع الحلويات المغربية اللذيذة

وفي المغرب، يعتبر تقديم الشاي علامة

على الكرم والضيافة. عندما يأتي ضيف

إلى البيت، غالبًا يُقدَّم له الشاي المغربي
أولاً.

طريقة التحضير التقليدية تكون كالتالي:

يُغلى الماء.

يُوضع الشاي الأخضر في الإبريق.

يُغسل الشاي بقليل من الماء الساخن.

تُضاف أوراق النعناع الطازجة.

يُضاف السكر.

يُسكب الماء الساخن.

يُترك قليلاً حتى يمتزج الطعم.

يُصب الشاي في الكؤوس من ارتفاع

جميل

هذه الطريقة تجعل الشاي ألذ وأكثر
عطرًا.

يستعمل المغاربة:

إبريقًا معدنيًا مزخرفًا

كؤوسًا زجاجية صغيرة وملونة

صينية جميلة لحمل الشاي

وأحيانًا تكون الأدوات مزينة بالنقوش
التقليدية المغربية الرائعة.

يشرب المغاربة الشاي

صباحًا بعد الغداء

عند استقبال الضيوف

في الأعياد والمناسبات

أثناء الجلسات العائلية

وفي بعض البيوت يُشرب أكثر من مرة
في اليوم.

فبعض الناس يضيفون للشاي

النعناع الشبية

الزعرالقرفة

الليمون الأعشاب العطرية

لكن أشهر نوع هو الشاي الأخضر
بالنعناع.

عندما يُشرب باعتدال يمكن أن:

يساعد على الدفاع

يمنح شعورًا بالانتعاش

يساعد على الاسترخاء

يجعل رائحة الفم جميلة بسبب النعناع

لكن الأطفال لا ينبغي أن يكثرُوا من شرب الشاي لأنه يحتوي على الكافيين الموجود في الشاي الأخضر.

الشاي المغربي ليس مجرد مشروب، بل هو جزء من التراث والثقافة المغربية. فالناس يجلسون معًا ويتحدثون ويضحكون أثناء شربه، لذلك يربطه الكثيرون بالدفء والمحبة والعائلة.

يُسمى أحيانًا: “أتاي”.

لون الشاي المغربي غالبًا ذهبي مائل إلى الأخضر.

بعض الناس يرفعون الإبريق عاليًا عند
السكب لإظهار مهارتهم.

رائحة النعناع تجعل المكان جميلًا
ومنعشًا.

الشاي المغربي مشهور في دول كثيرة
حول العالم.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

Do you know, my son, what Moroccan tea is?

Moroccan tea is one of the most famous types of tea in the Arab world, sometimes called "Atay." It is known for its refreshing taste and beautiful aroma, especially since it is often prepared with fresh mint, green tea, and sugar. It is an important part of Moroccan culture, where it is frequently served to guests and family.

**Moroccan tea is a warm beverage
usually made from:**

Green tea

Fresh mint leaves

Sugar

Hot water

**It is distinguished by being poured from
a height into the cup, creating a
beautiful, light foam on top of the tea.**

People love it because it is:

Warm and comforting

It has a beautiful aroma due to the mint

It is drunk during family gatherings

It helps you feel relaxed

It is served with delicious Moroccan sweets. In Morocco, offering tea is considered a sign of generosity and hospitality. When a guest arrives at a house, Moroccan tea is often offered first.

The traditional method of preparation is as follows:

The water is boiled. Green tea is placed in the teapot.

The tea is rinsed with a little hot water.

Fresh mint leaves are added.

Sugar is added.

Hot water is poured over it.

It is left to infuse for a few minutes.

The tea is poured into glasses from a nice height.

This method makes the tea more flavorful and aromatic.

Moroccans use:

An ornate metal teapot

Small, colorful glass glasses

A beautiful tray for serving the tea

And sometimes the utensils are decorated with exquisite traditional Moroccan designs.

Moroccans drink tea:

In the morning

After lunch

When receiving guests

On holidays and special occasions

During family gatherings

And in some homes, it is drunk more than once a day.

Some people add to their tea:

Mint

Wormwood

Thyme

Cinnamon

Lemon

Aromatic herbs

But the most popular type is green tea with mint. When drunk in moderation, it can:

Provide warmth

Give a feeling of freshness

Help you relax

Let your breath smell good due to the mint.

However, children shouldn't drink too much tea because it contains caffeine, which is also present in green tea.

Moroccan tea is more than just a beverage; it's part of Moroccan heritage and culture. People sit together, talk, and laugh while drinking it, so many associate it with warmth, love, and family.

It's sometimes called "Atay".

Moroccan tea is often golden-green in color.

Some people hold the teapot high when pouring to show off their skill.

The aroma of mint creates a pleasant and refreshing atmosphere.

Moroccan tea is popular in many countries around the world.